

STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 33852
9 oktober 2015

Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier „GOUDA HOLLAND" (BGA)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 310 van de Europese Unie van 19 September 2015 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad

(2015/C 310/09)

De Europese Commissie heeft deze aanvraag voor een minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2)

„GOUDA HOLLAND"

EU-nr.: NL-PGI-0105-01335 – 18.5.2015

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam:	Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adres:	Postbus 93044 2509AA Den Haag NEDERLAND
Tel.	+31 702191702
E-mail:	info@nzo.nl
Samenstelling:	Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

Rechtmatig belang

Het rechtmatig belang van NZO blijkt uit het feit dat NZO concreet uitvoering heeft gegeven aan haar statutaire doelstelling door als „groepering" in de zin van artikel 8 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een aanvraag in te dienen voor de registratie van de benaming „Gouda Holland" als beschermde geografische aanduiding (BGA).

NZO is reeds door de nationale autoriteiten en de Commissie als „groepering" in de zin van Verordening (EU) nr. 1151/2012 erkend. Deze erkenning impliceert reeds, gelet op eisen die aan de hoedanigheid van „groepering" worden gesteld, dat de NZO een rechtmatig belang heeft bij het onderhavige verzoek. Ook is van belang dat de NZO bij de nationale autoriteiten en de Commissie steeds is opgetreden als vertegenwoordiger van de belangen van de Nederlandse zuivelindustrie, meer specifiek van de Nederlandse kaasproducenten.

2. Lidstaat of derde land

Nederland



3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben:

– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Bewijs van oorsprong
– ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband
– ☐ Etikettering
– ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. ***Beschrijving van het product***

In de „Samenvatting” is de tweede paragraaf (Samenstelling) van punt 3.2 (Beschrijving) als volgt verwoord:

„„Gouda Holland” wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

– melk, room, geheel of gedeeltelijk ontroomde koemelk (uitsluitend koemelk) van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.”.

Om beter aan te sluiten bij gewijzigde nationale regelgeving, willen wij deze paragraaf als volgt formuleren:

„„Gouda Holland” wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

– koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne van koemelk niet wordt overstegen; het betreft uitsluitend koemelk afkomstig van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.”.

Met deze verduidelijking wordt aangesloten bij recente wijziging van de nationale regelgeving. De verwijzing naar de wei-eiwit/caseïne verhouding dient ertoe te voorkomen dat „Gouda Holland” wordt geproduceerd met een overmaat aan wei-eiwitten, hetgeen ten koste zou gaan van de kwaliteit. Met deze wijziging wordt dan ook beoogd de intrinsieke kwaliteit van de BGA Gouda Holland te borgen. De grondstof dient onverkort te voldoen aan het gestelde in bijlage II onder 4.5 van Verordening (EU) nr. 1122/2010 ten aanzien de Nederlandse herkomst.

ENIG DOCUMENT

„GOUDA HOLLAND”

EU-nr.: NL-PGI-0105-01335 – 18.5.2015

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Naam

„Gouda Holland”

2. Lidstaat of derde land

Nederland

3. *Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel*

3.1. *Productcategorie*

1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Gouda Holland is een volvette (48% +), natuurgerijpte kaas van het halfharde type.

De kaas wordt in Nederland geproduceerd uit van Nederlandse melkveehouders afkomstige koemelk en gerijpt tot een consumentgereed product in Nederlandse rijpingskamers.

Samenstelling

„Gouda Holland” wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

– koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne van koemelk niet wordt overstegen; het betreft uitsluitend koemelk afkomstig van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.

Specifieke kenmerken
De vorm van de kaas is platcilindrisch dan wel blok- of broodvorm met een gewicht van 2,5 tot 20 kg. Onder een platcilindrische vorm wordt verstaan een vorm waarvan de bolle zijkant vloeiend overgaat in de vlakke boven- en onderkant en waarvan de hoogte eenvierde tot eenderde van de middellijn bedraagt.
Het vetgehalte is minimaal 48,0% en maximaal 52,0% in de droge stof. Het vochtgehalte bedraagt (maximaal) op twaalf dagen na de eerste dag van bereiding 42,5% en het zoutgehalte in de droge stof is maximaal 4,0%. De overige specifieke kenmerken zijn:
– **Smaak**: geurig, aangenaam en mild tot pittig, afhankelijk van de leeftijd. Komijn mag worden toegevoegd.
– **Doorsnede**: na het doorsnijden van de kaas is ogenvorming zichtbaar, al dan niet gelijkmatig verdeeld. Het zuivel is ivoorkleurig tot geel.
– **Korst**: de korst van de kaas is goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. De korst is ontstaan door drogen tijdens de rijping.
– **Consistentie**: het zuivel is iets zacht tot smedig op 4-weekse leeftijd. Naarmate de kaas verder is gerijpt neemt de stevigheid toe en wordt de structuur korter. De kaas is goed snijdbaar.
– **Rijpingstijd**: ten minste 28 dagen. Gouda Holland is een natuurgerijpte kaas. Rijping in folie is niet toegestaan voor Gouda Holland.
– **Rijpingstemperatuur**: ten minste 12 °C.
– **Leeftijd**: de consumptieleeftijd varieert van minimaal 28 dagen na productie tot ouder dan een jaar.
Bijzondere kwaliteitseisen

– Melk, room of gedeeltelijk ontroomde melk hebben bij ontvangst en bewaring door de bereider van kaas geen of een niet pasteuriserende warmtebehandeling ondergaan.
– Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk dienen onmiddellijk voor de bereiding tot Gouda Holland een pasteuriserende warmtebehandeling te ondergaan zodanig dat wordt voldaan aan de volgende eisen:
  – fosfatase activiteit is niet aantoonbaar, tenzij peroxidaseactiviteit niet aantoonbaar is;
  – de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 g vetvrije stof bedraagt;
  – coli-achtige micro-organismen zijn in 0,1 ml niet aantoonbaar.
– Alle grondstoffen moeten onmiddellijk voor de verwerking tot Gouda Holland op dusdanige wijze worden gepasteuriseerd dat het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten niet of slechts in geringe mate afwijkt van dat van de ongepasteuriseerde grondstof van overigens gelijke aard en hoedanigheid. Er mogen bij de bereiding van Gouda Holland slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd. Deze cultures bestaan uit voor Gouda Holland geschikte mesofiele zuurselbacteriën: Lactococcus en Leuconostoc varianten van het type L of LD, eventueel in combinatie met thermofiele Lactobacillus en/of Lactococcus soorten. De beschikbare zuursels staan onder bescherming. Het gebruik is verplicht voor de bereiding van Gouda Holland.
– Stremsel: voor de bereiding van Gouda Holland wordt uitsluitend gebruikgemaakt van kalverstremsel. Alleen in bijzondere omstandigheden, bijvoorbeeld indien een dierziekte hiertoe noodzaakt, kan het nodig zijn om uit te wijken naar andere typen stremsels. Het toegepaste stremsel moet dan voldoen aan de vereisten van het Warenwetbesluit Zuivel.
– Het nitrietgehalte van Gouda Holland bedraagt ten hoogste 2 mg per kg kaas, berekend als nitriet ion.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

–

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Gouda Holland kaas wordt geproduceerd uit melk die op in Nederland gevestigde veehouderijbedrijven wordt gewonnen. De melk wordt op de boerderij gekoeld tot maximaal 6 °C en opgeslagen in een koeltank op de boerderij. Binnen 72 uur wordt de melk naar de kaasfabriek getransporteerd. Bij ontvangst op de kaasfabriek wordt de melk óf direct verwerkt óf gethermiseerd (een niet-pasteuriserende, lichte warmtebehandeling) en gedurende korte tijd gekoeld opgeslagen en vervolgens verwerkt tot kaasmelk.

De melk wordt hiertoe gestandaardiseerd op het vetgehalte waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 48 en 52% vet in de droge stof. De kaasmelk wordt gepasteuriseerd op een temperatuur van ten minste 72 °C gedurende 15 seconden. Stremming van de kaas- melk geschiedt op een temperatuur van ± 30 °C. De daarbij optredende splitsing en coagulatie van de melkeiwitten is typerend voor Gouda Holland.

De door de coagulatie ontstane wrongel wordt afgescheiden van de wei en zodanig bewerkt en gewassen dat vochtgehalte en pH de gewenste waarden bereiken.

Deze wrongel wordt in vaten geperst en daarmee in de juiste vorm en op het gewenste gewicht gebracht. De dan ontstane „kaas” wordt gedompeld in het pekelbad.

Gouda Holland wordt uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymmatige en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die Gouda Holland zo typeert.

De rijping van Gouda Holland kan tot langer dan een jaar duren, afhankelijk van het gewenste smaaktype.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Versnijden en voorverpakken van Gouda Holland kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voor- waarde dat hierbij door de voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden Gouda Holland gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Etikettering

„Gouda Holland”, een door de Europese Unie Beschermde Geografische Aanduiding (BGA). Deze aanduiding moet op de hele kazen prominent worden weergegeven op het vloei-etiket dat wordt aangebracht op de platte zijde van de kaas en/of op een banderol rond de kaas. Dit is niet verplicht indien de kaas conform punt 3.5 versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht; dan wordt „Gouda Holland” aangebracht op de voorverpakking.

Op de verpakking moet een duidelijk onderscheidend merkteken worden aangebracht zodat de consument in staat is om Gouda Holland te herkennen in de schappen. Via de benaming „Gouda Holland”, het gebruik van een eigen identiteit en het BGA-symbool van de EU moet de consument duidelijk gemaakt worden dat Gouda Holland een ander product is dan de andere „Gouda kazen”.

Bewijs van de oorsprong

Op elke Gouda Holland kaaseenheid wordt vóór het persen van de wrongel een merk gelegd dat is gemaakt van caseïne (zie figuur). Op dit merk staat, behoudens de benaming Gouda Holland, een voor elke kaas unieke combinatie van cijfers en letters (alfabetisch en numeriek oplopend).





Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ houdt van deze unieke nummers een register bij waarin ook alle keuringsgegevens (incl. plaats en tijd) worden vastgelegd. De aanduiding is voor de consument herkenbaar. Verificatie kan door een keuringsinstantie plaatsvinden via het caseïnemerk en het COKZ-register.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Geografisch gebied

Het geografische gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is Holland, zijnde het Europ Verband

5. Verband met het geografische gebied

Verband

De geografische component van deze productbenaming is „Holland”. Zoals algemeen bekend is „Holland” een equivalent van de meer officiële benaming „Nederland”. In de tijd van de Republiek der Verenigde Nederlanden (van 17e-19e eeuw) was Holland de invloedrijkste van de zeven provincies.

De ligging van Nederland (overwegend onder zeeniveau), het klimaat (zeeklimaat) en de samenstelling van de grassen (overwegend klei- en zandgronden) zijn in belangrijke mate verantwoordelijk voor het uitermate geschikt zijn van de melk voor het bereiden van een kwalitatief goede en smaakvolle kaas. De kwaliteit van de melk wordt geborgd door een combinatie van toepassing van kwaliteitsborgingssystemen op de melkveehouderijbedrijven en de toepassing van een intensief kwaliteitsbeoordelingssysteem (elke levering melk wordt op verschillende kwaliteitsparameters onder- zocht en beoordeeld). Daarnaast is er sprake van een gesloten koelketen voorafgaand aan de verwerking van de melk, waarbij de melk gekoeld (max. 6 °C) op de boerderij wordt opgeslagen en in geïsoleerde tankauto’s naar de fabriek getransporteerd. Bovendien dragen de relatief korte transportafstanden bij aan het behoud van de kwaliteit.

Historische ontwikkeling

Gouda Holland is een exponent van de Nederlandse kaascultuur die zich vanaf de middeleeuwen ontwikkelde en al in de 17e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom was gekomen.

De kaas die in Gouda werd verhandeld kreeg vanaf de 18e eeuw de aanduiding Goudse kaas. Later werd de aanduiding Gouda verbonden aan alle platcilindrische volvette kaas die in Holland werd geproduceerd.

Van productie op de boerderij, via lokale fabrieken is Gouda Holland uitgegroeid tot een nationaal geproduceerd product met een wereldwijde reputatie en vormt een belangrijke, stabiele component in het tot waarde brengen van boerderijmelk. In het begin van de twintigste eeuw zijn nationale wettelijke regels voor Goudse kaas ingevoerd en is de benaming Gouda Holland in de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten vastgelegd.

Het imago van Gouda Holland bij de Europese consument

Op basis van een grootschalig onderzoek uitgevoerd in zes Europese landen is vastgesteld dat Nederland door de Europese consument wordt beschouwd als de belangrijkste producent van Gouda en Edam. Gouda Holland (en Edam Holland) staan symbool voor het Nederlandse culturele erfgoed. De Europese consument beleeft de kaassoorten Gouda Holland (en Edam Holland) als merken. Uit marktonderzoek (representatieve steekproef van 1250 respondenten/lidstaat met een betrouwbaarheid van 97,5%) in de zes voor de consumptie van Gouda (en Edam) belangrijkste lidstaten blijkt dat:

– er een sterke associatie bestaat tussen Gouda en Nederland;



– Gouda Holland meer gewild is dan Gouda geproduceerd buiten Nederland;
– bijna de helft van de consumenten in de onderzochte lidstaten denkt dat alle Gouda in Nederland geproduceerd wordt;
– Gouda uit Holland significant hoger scoort op de variabelen: „excellente kwaliteit”, „traditioneel bereid” en „het originele product”.

Gouda Holland (en Edam Holland) zijn synoniemen voor Nederlandse kwaliteitsproducten. De Nederlandse industrie en overheid hebben gedurende eeuwen allerlei maatregelen en wetten gerealiseerd om de kwaliteit van Gouda Holland (en Edam Holland) op een zeer hoog peil te houden. Daarnaast heeft de Nederlandse Zuivelindustrie substantiële investeringen gedaan om deze hoge kwaliteitseisen gerealiseerd te krijgen en om markten te openen, te bewerken en te onderhouden. Zo is er vanaf 1950 meer dan 1,4 miljard NLG (635 miljoen EUR) geïnvesteerd in reclame, voorlichting en promotie in Europa (de investeringen in Nederland niet meegerekend).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier%20BGA%20Gouda%20Holland%20gewijzigd.pdf

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.